

Poduszeczki naleśnikowe z kurczakiem i masą fasolową.



SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
mleko 3,2%	1 1/2 szkl
jaja	3
sól	
olej do smażenia	
pierś z kurczaka	300 g
fasola czerwona z puszki	
oliwa	2 łyżki
papryka mielona	1/2 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	
sól do smaku	
czosnek	4 ząbki
Czosnek suszony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Dzisiaj na obiad zrobiłam smaczne naleśnikowe poduszeczki z farszem z piersi kurczaka ze zmieloną , czerwoną fasolą .Do tego czerwony barszczyk.Palce lizać!

Naleśniki:

Mieszamy mąkę z mlekiem , wbijamy całe jaja , solimy , dokładnie mieszamy , aby nie było grudek .Ciasto musi mieć konsystencję gęstej śmietany .Odstawiamy na 15 minut . Smażymy naleśniki , zostawiamy 1/ 2 ciasta .

Farsz:

Pierś kurczaka myjemy , osuszamy i kroimy na małe kawałki .Podsmażamy na patelni .Połowę miksujemy w blenderze .Z fasoli odlewamy zalewę , przepłukujemy i miksujemy w blenderze .

KROK 2 Do zmiksowanej fasoli i kurczaka dodajemy resztę mięsa , doprawiamy , wszystko razem mieszamy .

KROK 3 Na każdy naleśnik nakładamy farsz , na farsz plasterki sera .

KROK 4 Naleśniki składamy .Najpierw zawijamy dwa boki do środka , potem na dwa razy .

KROK 5 Naleśniki panierujemy w zostawionym cieście , potem w bułce tartej .

KROK 6 Poduszeczki rumienimy na patelni .

KROK 7 Najlepiej smakują ciepłe z czerwonym barszczem .Smacznego!